TANIEGOTOWANIE.com

Łosoś z sojowym masłem i czosnkowymi warzywami

Kuchnia: europejska
Czas przygotowania: 30 do 45min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- łosoś - 4
- pieprz - szczypta
- masło - 25 dag
- sos sojowy - 2 łyżki stołowe
- warzywa - 40-50 dag
- czosnek - 4 ząbki
- ryż - 25 dag
- sezam - 2 łyżki stołowe
- imbir - 2 cm

Opis przygotowania:

Zmieszać sos sojowy i masło do uzyskania jednolitej masy. Sos sojowy może dodać smaku różnym potrawom, np. stekom, risotto, makaronom, jajkom czy rybom. Warzywa pokroić na równe cząstki. Ugotować ryż. Po ugotowaniu zmieszać z sezamem, imbirem i przykryć aby nie wystygło. Podsmażyć warzywa na małej ilości masła sojowego, na małym ogniu z pokrywką dla szybszego przygotowania. Przed zdjęciem z ognia dodać czosnek. Przyprawić łososia białym pieprzem i ułożyć skórą do dołu. Każdy kawałek skropić małą ilością masła sojowego. Smażyć na grillu przez do 4 minut, potem ostrożnie obrócić i smażyć przez kolejne 4 do 5 minut. Zdjąć kiedy skórka będzie chrupka. Łososia podawać najlepiej na warzywach i ryżu. Polać odrobiną sojowego masła pozostałego na patelni po smażonych warzywach.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!